

specials

# Dolmen





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle, Farine de blé malté toasté, Levain de seigle, Graines de lin brun, Graines de tournesol, Gluten de blé, Flocons de seigle malté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec morceaux

Intégralité : 51%

### Pain

Mie : Serrée

Couleur : Très foncé

Odeur : Légère odeur acide

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	355 kcal/1504 kJ
Hydrates de carbone	66,1 g
Matières grasses	4,7 g
Protéines (Nx6,25)	12,6 g
Fibres alimentaires	4,9 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Mie très foncée et goût très légèrement acidulé.



## Recette

### Ingrédients principaux

CT DOLMEN	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	15'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Aprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.